

САЛАТЫ

Салат овощной 180/30 270₽
свежие сезонные овощи с заправкой на Ваш выбор

Оливье с томленным языком 240 360₽
Язык говяжий томленный, картофель, морковь, зеленый горошек, огурцы соленые, майонез и яйцо перепелиное

Салат с языком 190 370₽
говяжий язык, запеченный перец, лук, свежий огурец и медово-горчичная заправка

Салат с уткой 180 390₽
томленая утка с миксом салатов, шпинатом, копченой грушей в азиатской заправке

Критский 280 390₽
салат из свежих овощей с греческой заправкой и сыром Сиртаки

Цезарь с куриной грудкой 250 420₽

Салат с томлёной грудинкой Brisket 200 430₽
микс салатов, огурцы, томаты с острой заправкой

Салат Баварский с яйцом пашот 300 450₽
картофель гриль, салат Рамано, маринованные огурцы, томаты черри с соусом медовая горчица

Салат из хрустящих баклажанов 230 470₽
обжаренные баклажаны с томатами Черри, зеленым луком, кинзой и апельсиновой заправкой

Салат с креветками и авокадо 260 550₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь домашнего посола с картофелем 80/120/140 250₽
филе сельди, картофель гриль, маринованный лук и ароматное масло

Мясное ассорти 40/40/30 420₽
отварной язык и домашняя буженина со сливочным хреном

Вителло Тоннато 80/40 440₽
Томленая грудинка на подушке из соуса тунца и запеченным перцем

Лосось собственного посола с лимоном 100/20 460₽

Сырное ассорти 180/40 570₽
Пармезан, Чеддер, Горгонзола, Песто с грецким орехом. Полагается с медом и копченой грушей



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки ржаные с соусом "Блю-Чиз" 100/30 140₽

Куриные крылышки 250/40/30 390₽
из собственной коптильни

Ребра свиные 240/40 400₽
Запеченные ребра с медово-горчичным соусом

Камамбер жареный с вишневым соусом 100/80 450₽

Креветки жареные или отварные к пиву 200/15 590₽

СУПЫ

Солянка мясная 300 320₽

Куриный суп с лапшой 300 280₽

Грибной крем-суп 300 350₽
из шампиньонов и белых грибов

Том Ям 300/80 540₽
тайский острый суп из кокосового молока с тигровыми креветками



Данная печатная продукция является рекламным материалом. Подробную информацию можете узнать у администратора зала

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Телячьи щеки 140/140 580₽
щеки томленные 8 часов с перченым соусом и картофельным пюре

Свинина по-деревенски 150/250 620₽
нежная свиная шея, запеченная под грибным соусом и сыром с картофельными галетами

Бефстроганов с картофельным пюре 140/140 590₽
обжаренные кусочки говяжьей вырезки в грибном соусе с картофельным пюре

Грудинка томленая Brisket 160/100 750₽
говяжья грудинка томленая 8 часов в техасском смокере

Медальоны из говяжьей вырезки 120/150 750₽
жареная на гриле вырезка с овощами гриль



БЛЮДА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ - ХОСПЕР

Шашлык из свинины 180/100 470₽
подается с маринованным луком и салатом коул слоу

Шашлык куриный 160/100 360₽
подается с маринованным луком и салатом коул слоу

Корейка свиная 200/100 580₽
подается с тушеной капустой со сливками

Стейк Нью-Йорк 280 1500₽
Стейк из тонкого края мраморной говядины

Стейк Рибай 280 1800₽
Стейк из толстого края мраморной говядины

Стейк Денвер 230 990₽
Стейк из шейной части мраморной говядины

Стейк из куриного филе 220 580₽
Маринованное филе по специальному рецепту

Хрустящий цыпленок табака 260/40 320₽
Половинка фермерского цыпленка с кинзой и соусом аджика

РЫБА

Сибас 250 690₽
подкопченный, на пару или на гриле

Стейк из лосося 130 790₽

БЛЮДА НА ДВОИХ

Рулька свиная с тушеной капустой 1 шт 950₽
томленая 8 часов в пиве со специями рулька, подается с тушеной капустой и картофельным пюре

Баранья лопатка томленая 1 шт 1450₽
лопатка, томленая в течении 10 часов в специях, при низких температурах

БУРГЕРЫ

Chef-бургер с яйцом, соусом барбекю сальса и луком фри 420₽

бургер с жареным сыром и вишневым соусом 460₽

Club-бургер с беконом, овощами и соусом Карри 460₽



КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ

Все колбаски готовятся на гриле и подаются с соусом и двумя гарнирами

Колбаска Страсбургская 1 шт 390₽
сочная колбаска из ягнятины и свинины

Колбаски из ягненка 2 шт 380₽
ароматные колбаски с паприкой

Колбаски Чоризо 2 шт 440₽
острые колбаски из говядины

Колбаски куриные 2 шт 440₽
пикантные колбаска с вялеными томатами

Колбаски из свинины 2 шт 440₽
традиционные колбаски с зеленоью



ПАСТА

Феттучине Карбонара 250 360₽
паста феттучини с беконом, в сливочном соусе и сыром пармезан

Спагетти с креветками 250 590₽
паста спагетти с тигровыми креветками в сливочно-томатном соусе и рукколой

Папарделле с томленой грудинкой 340 440₽
широкая паста папарделли с томленой грудинкой, в томатном соусе помидорро

ГАРНИРЫ



Картофель фри 80₽

Картофель черри жаренный с розмарином 110₽

Капуста тушеная 80₽

Рис паровой 80₽

Овощи гриль 290₽

Картофельное пюре 80₽



Хлебная корзина 60₽
булочка белая, черная и со злаками, подается со сливочным маслом с травами

СОУСЫ



Перечный 60₽ **BBQ** 60₽

Дор блю 60₽ **Кетчуп** 60₽

Аджика 60₽ **Чили сладкий** 60₽

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан 380₽

Чизкейк 380₽

Черничный пирог 420₽

Бельгийская вафля 380₽

Мороженое 100₽
ванильное / шоколадное / клубничное

Сорбет 100₽
черничный / облепиховый



Техасский смокер - универсальный гриль, появившийся в Америке в начале XX века. Смокер позволяет готовить блюда по уникальной технологии копчения и томления одновременно, предавая блюдам необыкновенный вкус и аромат. Рекомендуем!

Хоспер - дровяная печь родом из Испании. Объединяет в себе гриль и печь одновременно. Незаменим для приготовления идеальных Стейков.

